



Projecto de Apoio ao Registo de uma Indicação Geográfica Piloto em Moçambique

O Cabrito de Tete

Fase 2 – Teste de degustação e formação de um Agrupamento

Denis SAUTIER
CIRAD, Montpellier - França

Relatório da missão realizada de 29 Novembro a 8 Dezembro de 2017



Índice

RESUMO	- 1 -
1. INTRODUÇÃO	- 3 -
2. METODOLOGIA DO TESTE DE DEGUSTACAO	- 4 -
2.1 Escolha do teste triangular.....	- 4 -
____Princípios do teste triangular.....	- 4 -
2.2 Organização do teste triangular “Cabrito de Tete”	- 5 -
____Escolha dos animais.....	- 5 -
____Organização da degustação	- 6 -
____Composição do Grupo de consumidores participantes no Teste	- 6 -
3. RESULTADOS DO TESTE DE DEGUSTAÇÃO « CABRITO DE TETE ».....	- 7 -
3.1 Os consumidores notam diferença significativa entre cabrito de Tete e cabrito de Angonia	- 7 -
3.2 O comparto de experiências sobre características da carne de cabrito.....	- 8 -
3.3 Convívio e interesses comuns entre os atores do futuro agrupamento Cabrito de Tete	- 9 -
4. PLANO DE AÇÃO E PROXIMAS ETAPAS.....	- 10 -
➤ Ação 1: Formalização do agrupamento “Cabrito de Tete”	- 10 -
➤ Ação 2: Estabelecer uma nova proposta de Caderno de especificações “Cabrito de Tete”	- 11 -
REFERÊNCIAS	- 18 -
ANEXOS.....	- 19 -
Anexo 1 - Programa detalhado da missão.....	- 20 -
Anexo 2 – Teste de degustação do Cabrito de Tete	- 21 -

Resumo

O relatório traz os resultados da segunda missão do projecto de apoio ao estabelecimento de uma Indicação Geográfica em Mozambique, que aconteceu de 28 novembro a 8 de dezembro de 2017. O objectivo principal era motivar a formalização de um agrupamento juntando diferentes elos da cadeia productiva do Cabrito de Tete.

Para este fim, foi organizado um teste de degustação para comparar carne de cabrito do Sul de Tete (região baixa de savana semiárida com pastagem nativa de massanqueira) e a carne de cabrito do Norte da Província (distrito da planície de Angónia). O evento reuniu produtores, comercializadores, consumidores de carne de cabrito assim como instituições dos municípios e da Província de Tete. Este teste triangular logrou: 1) provar, pela realização de um teste triangular, que os consumidores percebem uma diferença significativa entre essas duas carnes; 2) partilhar opiniões entre os atores sobre as características desejáveis de um cabrito de Tete; 3) criar um convívio entre membros da cadeia productiva, demonstrando interesses comuns. A reunião finalizou com a proposta de criar um agrupamento do Cabrito de Tete, para finalizar o caderno de especificações e um registro como indicação geográfica. O relatório projeta as etapas seguintes.

Palavras-chave: Indicação geográfica, Moçambique, carne caprina, teste sensorial, organização de cadeia productiva.

Abstract

The report brings the outcomes of the second mission in support of the registration of a Geographical Indication in Mozambique, which took place from November 28 to December 8, 2017. The main objective was to stimulate the setting-up of an Interprofessional body of the Tete baby goat.

To reach this goal, a tasting event was organized in Tete, to compare goat kid meat from the Southern region of the Province (semi-arid climate with native savannah pasture such as *massanqueira*) with that of the Northern region (highland district of Angónia). This event gathered goat herders, merchants and consumers, as well as Province and municipality-level institutions. This triangle test succeeded : 1) to prove, by a triangular test, that consumers do perceive that these meats are significantly different; 2) to socialize opinions between Value chain actors on the quality attributes of a typical Tete goat kid; 3) to create relationships

among members of the productive chain, demonstrating common interests. At the end of the meeting the launch of a Cabrito de Tete grouping was proposed, in order to finalize product specifications and a registration as a geographical indication. The report designs the following steps.

Keywords: Geographical indication, Mozambique, goat meat, sensorial assessment, value chain organisation.

Résumé

Ce rapport correspond à la deuxième mission d'appui à l'enregistrement d'une indication géographiques (IG) au Mozambique, qui s'est déroulée du 28 Novembre au 8 Décembre 2017. Son objectif principal était de stimuler la formation d'un groupe porteur interprofessionnel pour le chevreau de Tete.

Dans ce but, un test de dégustation a été organisé à Tete, pour comparer à l'aveugle la viande de chevreau du Sud de la Province (climat semi-aride et fourrages arbustifs de savane tels que la *massaniqueira*) avec celle du Nord de la Province (haut-plateau de Angonia). Cet évènement a réuni des éleveurs, des négociants, des consommateurs de chevreau ainsi que des institutions de la Province et des municipes de Tete. Ce test triangulaire a permis : 1) de prouver, par un test triangulaire, que les consommateurs font significativement la différence entre ces deux viandes ; 2) de mettre en commun, entre les agents de la filière, les opinions sur les caractéristiques et la typicité attendues d'un chevreau de Tete ; 3) de créer une convivialité entre membres de la filière, mettant en évidence leur intérêts communs. A la fin de la rencontre, la création d'un groupement du chevreau de Tete a été proposée, afin de finaliser un cahier des charges et de préparer la demande d'enregistrement en IG. Le rapport prévoit les étapes suivantes.

Mots-clés: Indication géographique, Mozambique, viande caprine, évaluation sensorielle, organisation inter-professionnelle.

1. INTRODUÇÃO

No quadro do programa de cooperação entre a Divisão para África da Organização Mundial da Propriedade Intelectual (OMPI) e o Instituto da Propriedade Industrial de Moçambique (IPI), uma missão foi realizada de 29 de novembro a 8 de dezembro de 2017. Esta missão é a segunda, numa sequência total de três missões de assessoria técnica ao IPI para a elaboração do pedido de registo de Indicação Geográfica (IG) para um primeiro produto piloto no país: o cabrito de Tete.

A **primeira missão**, realizada em Junho de 2017, focalizou na **identificação** da possível Indicação Geográfica: incluiu por tanto i/ uma caracterização da cadeia productiva do Cabrito de Tete, ii/ uma avaliação da sua localização geográfica, e iii/ a identificação das características, reputação ou qualidades que possivelmente, conforme a experiência ou opinião dos atores interessados, possam ser atribuídas essencialmente ao território de produção. Foram identificados vários recursos específicos que sustentam essa produção. Sobressaltam-se o clima semi-árido, a criação da raça caprina Landim adaptada à área seca, e a alimentação dos animais em base à vegetação nativa da savana com folhagens de massanqueira e outras espécies nativas presentes no sul da Província de Tete numa densidade et diversidade inusitada.

Essa **segunda missão** tinha como objectivo central a **organização** da Indicação geográfica. De fato, a lei de Propriedade industrial de Moçambique estabelece que uma indicação geográfica pode ser registrada por um “agrupamento” reunindo vários atores da cadeia productiva em consideração. O agrupamento tem um papel central para definir e zelar para as boas práticas de criação e comercialização que vão garantir a qualidade esperada do produto. No entanto, na situação atual o nível de organização é baixo pois os criadores caprinos de Tete vivem frequentemente em povoados distantes, com limitados contatos com os demais criadores fora da sua área, ou com outros atores da cadeia produtiva fora os seus compradores de confiança.

A estratégia de intervenção para a presente missão 2 baseou-se na realização de um **teste de degustação de carne de cabrito**. Essa opção deve-se a dois motivos. Em primeiro lugar, para focalizar na apreciação do produto e assim reforçar a autoconfiança do grupo profissional “Cabrito de Tete”. Esta confiança é importante, especialmente na etapa de formação e responsabilização de um Agrupamento tendo em vista a perspectiva de estabelecimento de uma indicação geográfica. Trata-se de dar ênfase na valoração da qualidade do produto, mais do que na implementação de regras e controles. Em segundo lugar, a missão 1 demonstrou ser necessário conhecer melhor, e descrever melhor, a qualidade da carne de cabrito.

O teste de degustação permite, para ao mesmo tempo:

- comparar carne de cabrito de Tete com carne oriunda de outra região com clima e vegetação bem diferente ;
- associar ao teste os diferentes elos da cadeia productiva, para estimular a confiança e o diálogo entre eles, e para gerar um vocabulário descritivo das características e a qualidade da carne de cabrito, o que viria a ser muito útil para a fase posteriori de comunicação e divulgação da IG.

A missão decorreu praticamente em toda a sua duração diretamente na Província de Tete.

A missão recebeu em cada momento um apoio constante e vigoroso do Instituto de Propriedade Industrial de Moçambique (IPI), cujo Diretor Geral Dr. Jose Meque esteve presente em Tete durante toda a duração da missão, impulsando e facilitando as ações. O Sr. Emídio Rafael, Ponto Focal do IPI para as Indicações Geográficas, também esteve presente em cada momento, junto com sua colega a Sra. Virla de Barros, sem poupar esforços para resolver todas as dificuldades. O DIC de Tete, a través do seu diretor Dr. Machado e do Sr. Eduardo Gribeth, deu todo o apoio desejado, assim como a Sra. Odete Coelho da DPA-AS de Tete como representante do setor agropecuário.

No presente relatório serão tratados a seguir: a metodologia do teste de degustação ; os principais resultados do teste; e a continuidade do Plano de Ação a ser seguido até a próxima missão prevista em Abril - Maio de 2018.

2. METODOLOGIA DO TESTE DE DEGUSTACAO

A análise sensorial utiliza os 5 sentidos do corpo humano : visão, olfato, o paladar, audição e tato, para avaliar as características dos alimentos.

Os testes sensoriais mais simples, que não requerem o treinamento prévio dos assessores, são os testes discriminativos cujo objetivo é identificar diferenças entre 2 ou mais produtos, para saber por exemplo se um modo de criar o animal impacta a percepção do consumidor. Devido à ausência de tempo para selecionar e treinar um jurado, optou-se para o Cabrito de Tete para um teste de discriminação sensorial, chamado “teste triangular”.

2.1 Escolha do teste triangular

No caso do cabrito de Tete, o teste de degustação tem um duplo objectivo: conhecer melhor o producto, mas também ser participativo para incluir os produtores e comerciantes quem lidam com o produto e poderão associar-se para formar um agrupamento.

Para tais objectivos, o teste triangular é a melhor opção (BSI, 2005). Esse método não requer a intervenção de um jurado previamente selecionado e treinado. Pode ser realizado num ambiente calmo garantido a privacidade dos consumidores. Não ambiciona descrever com precisão o perfil organoléptico do produto ¹. Mas permite sim, comparar dois produtos, e definir com certeza estadística se os dois produtos são considerados diferentes ou semelhantes.

Princípios do teste triangular

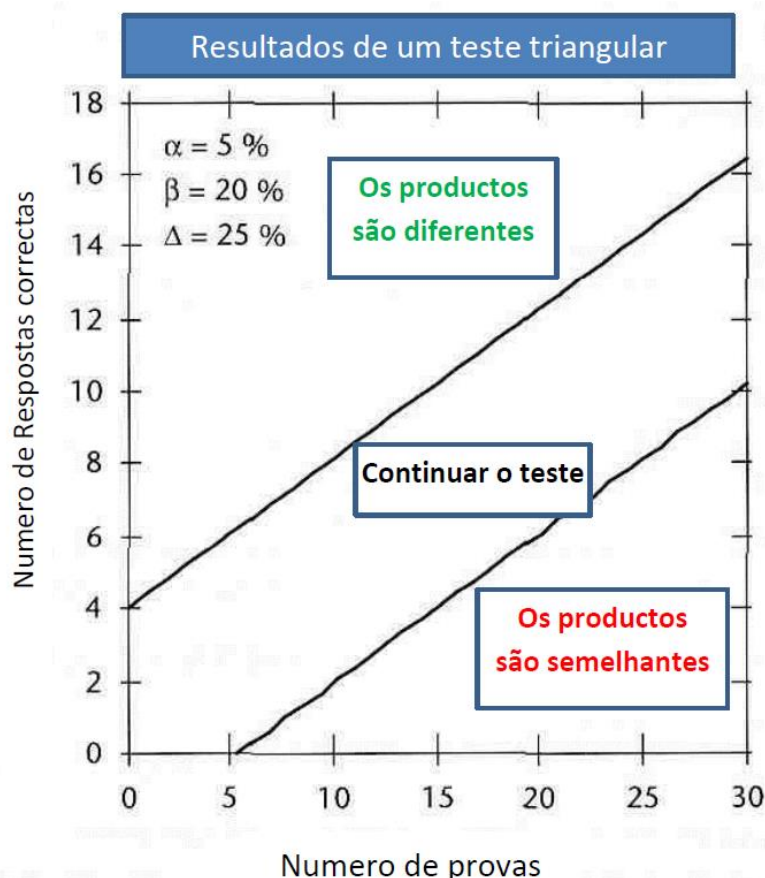
O teste triangular compara dois produtos parecidos, A e B. Apresentam-se para cada consumidor 3 amostras, sendo que um dos produtos é repetido (triângulo).

Cada amostra traz a mesma pequena quantidade do produto. Cada amostra é marcada com um número escolhido de forma aleatória. O consumidor prova em seguida cada uma das 3 amostras. Depois, ele

¹ Já os testes hedônicos, que servem para avaliar e descrever as qualidades de um produto, requerem assessores treinados e experientes, e/ou um numero muito elevado de observações.

anota o número da amostra que ele considera diferente. E mandatório dar uma resposta, mesmo sendo por aproximação.

Ao comparar o número total de participantes na prova e o número total de respostas exactas (isto é, quantas vezes conseguiu acertar na identificação da amostra diferente), pode-se definir se os dois produtos estudados são diferentes ou semelhantes. Os resultados do Teste triangular aparecem na Figura seguinte:



2.2 Organização do teste triangular “Cabrito de Tete”

Escolha dos animais

O objectivo é comparar a carne de animais jovens, de mesmo peso (aproximadamente 9 kg de carcaça) e abatidos nas mesmas condições, mas criados com ambiente e alimentação diferente.

Para representar o cabrito de Tete foram escolhidos animais de Marara, na região semi-árida ao Sul de Tete, onde a alimentação é rica em folhas silvestres típicas da área quente e baixa. Dois cabritos de Marara foram selecionados no abatedouro pela empresa Canelfood. Já para representar condições de clima, vegetação e alimentação diferentes, foi escolhido o distrito de Angonia ao Norte da Província de Tete, na fronteira com Malawi. Esse distrito de altitude elevada e clima mais húmido tinha sido mencionado várias vezes por produtores e comerciantes, como produtor de cabritos diferentes do

cabrito de Tete. A missão viajou, portanto, até Angonia, onde comprou um cabrito alimentado com capim e plantas rasteiras.

Em 02/12/2017, os 2 animais de Marara e o animal de Angonia foram abatidos no abatedouro de Tete manejado pela empresa Canelfood - ou seja, 3 dias antes do teste, para ter tempo suficiente para a necessária etapa de maturação da carne. Em 05/12/2017, as 3 carcaças refrigeradas foram levadas para o restaurante Sete Estrelas em Canongola, cidade de Tete.

Organização da degustação

O teste contou com a plena colaboração do restaurante “Sete Estrelas”, no Bairro Canongola, Cidade de Tete, de propriedade do Sr. Antônio Bicho, a quem desejamos expressar nossos sinceros agradecimentos.

Em 06/12/ 2017, dia do teste, sob a supervisão do dono do restaurante, os pernis de cabrito foram separados da carcaça e pesados, cortados em pedaços quadrados de mesmo tamanho e espessura, e cozidos em água e sal durante 90 minutos, sem qualquer ingrediente ou aditivo.

O teste foi realizado entre 2:00 p.m e 3:30 p.m. Cada participante convidado sentou por turno numa mesa isolada numa parte calma do restaurante. Foi servido com 3 amostras de caril de cabrito (sendo 2 idênticas e uma diferente), de aproximadamente 25 g cada. As amostras eram apresentadas em pratos identificados por números aleatórios. Cada participante senta sozinho e em silêncio numa mesa com os 3 pratos, um copo d’água, folha e caneta. Deve anotar o número da amostra “diferente”, e responder por escrito algumas perguntas adicionais (vide Anexo 2.1).

Enquanto aguardavam para fazer em turno o teste individual, os participantes eram reunidos ao redor de duas mesas para conversar e intercambiar experiências sobre a qualidade da carne de cabrito (vide Roteiro de conversa para os moderadores das Mesas redondas em Anexo 2.2).

Tamanho e composição do Grupo de consumidores participantes no Teste

Para participar no teste, a meta era reunir pelo menos 24 pessoas sendo tanto membros da cadeia produtiva “cabrito de Tete” (criadores, comerciantes, abatedores, restaurantes), como representantes de entidades locais (Província, Distritos, supermercados, órgãos educativos, setor de Turismo, Conselho empresarial provincial).

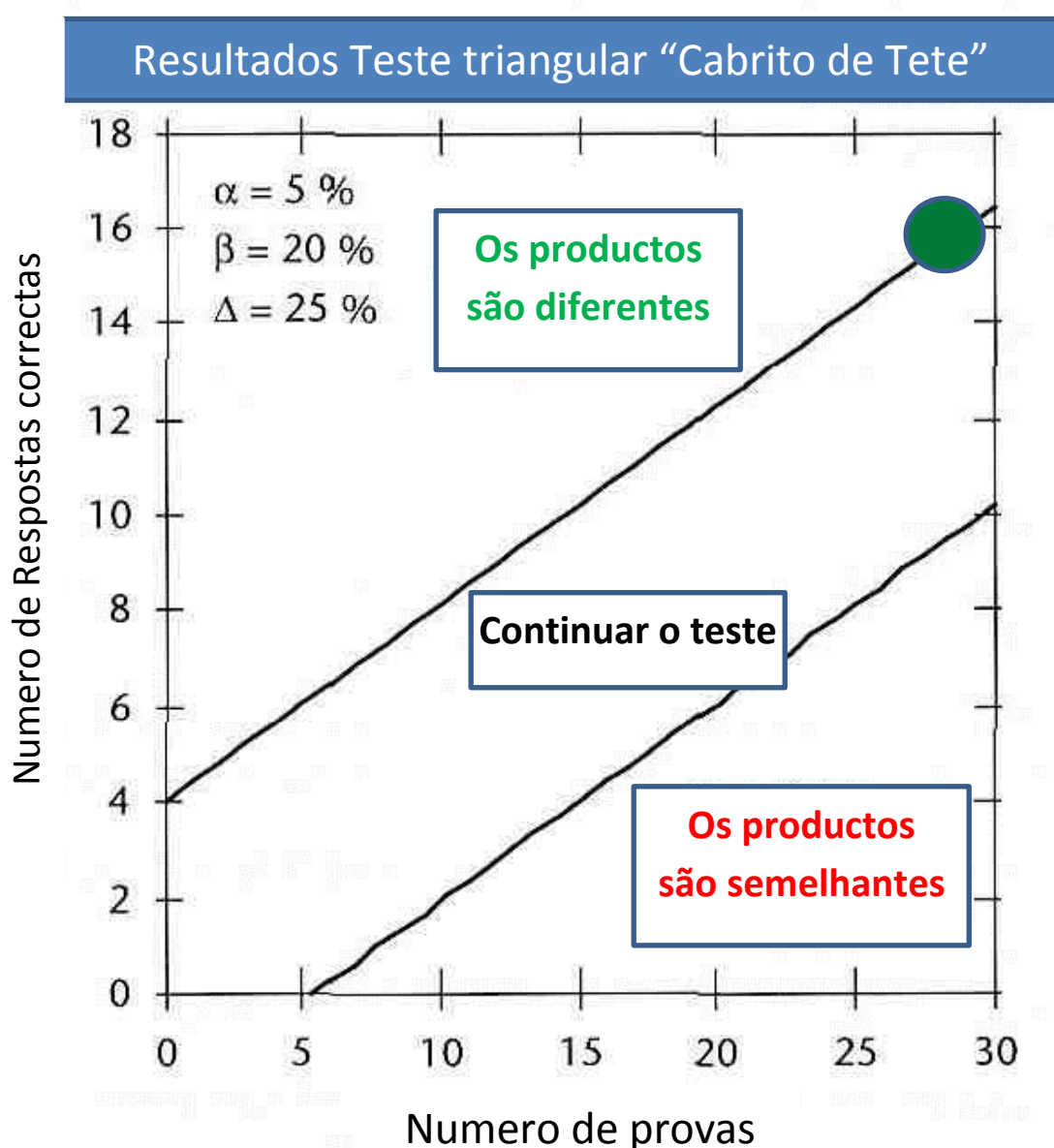
A Direcção Provincial da Indústria e Comércio e o IPI mobilizaram delegações dos 3 distritos rurais de Changara, Marara e Moatize (incluindo criadores e chefes tradicionais) e enviaram também convites individuais para 28 entidades e empresas locais na cidade de Tete.

No dia 6/12 participaram no Teste: 29 pessoas (vide Lista de presença em Anexo 2.3). Dos distritos de Marara e Changara vieram o Administrador do SDAE, o Chefe tradicional, o Técnico distrital de agropecuária, e 2 criadores membros da lista interessada em conformar o agrupamento. De Moatize participaram técnicos do SDAE apenas, pois problemas logísticos travaram a participação de produtores. Também membros da cadeia produtiva do cabrito, participaram o administrador da Empresa Canel Food, de vendedores do mercado de animais de Canongola, e um restaurante. O setor de distribuição (supermercados) foi convidado mas não se fez presente. O evento contou ainda com a participação de representantes da Universidade Católica e do Conselho Empresarial de Tete.

3. RESULTADOS DO TESTE DE DEGUSTAÇÃO « CABRITO DE TETE »

Três resultados são esperados do teste de degustação: i/ saber se para os consumidores, o cabrito de Tete é diferente; ii/ compartilhar opiniões sobre a qualidade da carne de cabrito e as palavras usadas para descrever a qualidade; iii/ reforçar a confiança e a comunicação do grupo profissional.

3.1 Os consumidores notam diferença significativa entre cabrito de Tete e cabrito de Angonia



= Cabrito de Tete : 29 provas, com 15 respostas positivas

Os resultados foram processados com tabela Excel. Entre os 29 participantes do teste triangular, um total de 15 conseguiram uma resposta correcta, identificando o numero certo da amostra diferente.

Isso permite afirmar que para os consumidores, o cabrito de Tete (Marara, área semiárida no sul da Província) **é diferente do cabrito de Angônia** (área úmida).

A margem de erro é apenas de 5%, ou seja um nivel de confiança de 95%.

O cabrito de Tete possui para os consumidores características atributáveis à sua origem geográfica e pode ser candidato a um registo como Indicação Geográfica.

- **Percepção conforme o sexo:**

A repartição da amostra entre homens (23) e mulheres (6) é bastante desequilibrada. No entanto, não se observa uma diferença de percepção conforme o sexo. Entre os 23 homens, 12 acertaram a resposta (52%). Entre as 6 mulheres, 3 acertaram (50%). A diferença entre os dois grupos não é significativa.

- **Percepção conforme a atividade profissional:**

Entre os 29 participantes do teste, 11 participam diretamente na cadeia productiva de cabras (criadores, vendedores, talho, restaurante). Os 18 demais trabalham em outras atividades (administração, técnicos, ensino, consumidores). Os integrantes da cadeia productiva acertaram a amostra diferente em 55% dos casos (6 sobre 11). O segundo grupo acertou a resposta em 50% dos casos (9 sobre 18). A diferença entre os dois grupos não é significativa.

Vale a pena notar que os criadores de cabrito não são consumidores frequentes, pois vendem praticamente toda a sua produção, especialmente os animais jovens.

Os consumidores enxergam a diferença entre cabrito de Tete e cabrito de Angonia. Como definem essa diferença, e qual é a sua carne preferida ? Isto é um outro assunto, mais complexo. Entre os que fizeram o teste, as opiniões variam. As opiniões mencionadas no boleta individual de degustação fornecem indicações. Serão comentadas num outro documento, aparte deste relatório.

3.2 O compartimento de experiências sobre características da carne de cabrito

Em paralelo com o teste individual de degustação, os participantes sentaram em duas grandes mesas numa outra parte do restaurante, para intercambiar opiniões e experiências sobre a carne de cabrito, suas qualidades e defeitos. Cada mesa tinha dos moderadores, sendo pelo menos um fluente na língua local ciyungwé, para facilitar a expressão dos produtores.. Uma mesa foi moderada por Emídio Rafael (IPI) e Eduardo Gribeth (DIC). Outra mesa foi moderada por Odete Coelho (DPA-SA) e Virla de Barros (IPI). Utilizando o roteiro de conversa incluído no Anexo 2.2, as principais conclusões foram como segue:

Caraterísticas da carne de cabrito ideal :

- carne succulenta,
- sabor suave,
- cheiro menos pronunciado.

Descritores da qualidade da carne : A qualidade do cabrito aprecia-se a traves dos vários sentidos. As três dimensões de aroma (cheiro), textura (rija/ mole) e sabor são as mais relevantes. O principal defeito seria o cheiro: Um cheiro forte da carne não é apreciado. O segundo critério seria a textura: Para a maioria o cabrito ideal teria textura mole e não rija. Procura-se carne que “desmancha na boca”. Finalmente o sabor também é importante, embora os participantes disseram que era difícil explicar ou descrever este critério.

Cabrito de Tete: Na opinião dos participantes o cabrito do sul de Tete, especialmente os distritos mais secos, é diferente e a essa diferença deve-se ao ambiente seco e à alimentação: “*o pasto seco é o que dá succulência à carne*”. Um ponto importante notar que o cabrito da região semiárida é tido com não tendo cheiro forte ². Resumindo, o cabrito de Tete, conforme a opinião dos participantes, reúne vários critérios da carne de cabrito ideal : carne succulenta ; sabor muito suave; e cheiro menos pronunciado.

Outra característica distintiva, embora não directamente ligada ao sabor, é que o cabrito da parte Sul da Província (Marara, Changara) aparenta uma cor de carne mais clara. Este critério pode vir a ser útil no futuro.

Os resultados das mesas aportam informações relevantes para descrever a qualidade e a originalidade do cabrito de Tete. Os participantes das mesas disseram apreciar os intercâmbios sobre a qualidade do produto, pois não tinham tido anteriormente oportunidades de confrontar opiniões ao respeito.

3.3 Convívio e interesses comuns entre os atores do futuro agrupamento Cabrito de Tete

O terceiro resultado do Teste foi de reunir os agentes da cadeia produtiva “Cabrito de Tete” e de estimular a comunicação entre eles, assim como entre eles e as entidades locais de Tete.

O teste era previsto para terminar às 15:15, seguido de um almoço às 15:30. De fato o encontro durou muito mais tempo pois além das mesas de discussão sobre qualidade de carne, o almoço foi um momento de convívio et de encontro interpessoal. A presença de entidades locais foi aproveitada. Por exemplo a associação de negociantes de animais do mercado Canongola recebeu apoio do Conselho empresarial/ CTA para avançar na formalização da sua estrutura jurídica. As autoridades presentes se pronunciaram pela importância do produto. Os meios de comunicação (TV) estiveram presentes para divulgar e promover o cabrito para um público mais amplo.

² Não se deve omitir que outros factores tem forte influência no cheiro, ou seja : a idade e o sexo do animal.

Durante esta segunda parte do encontro foi também levantada e acordada, a proposta de prosseguir com as atividades de valorização, criando o Agrupamento do Cabrito de Tete.

4. PLANO DE AÇÃO E PROXIMAS ETAPAS

Os resultados positivos do teste de degustação devem ser agora aproveitados para activar a organização efectiva do agrupamento “Cabrito de Tete”. Até Abril de 2018, quer-se atingir duas metas: a formalização do agrupamento “cabrito de Tete”; e a elaboração colaborativa de uma nova versão do Caderno de especificações.

Estas ações serão realizadas em Tete pela equipe local do projecto (Sra. Odete Coelho, Sr. Gribeth) conjuntamente com o apoio das missões do IPI Maputo.

➤ Ação 1: Formalização do agrupamento “Cabrito de Tete”

Em previas atividades do grupo de projecto nos districtos de Tete durante o segundo semestre de 2017, grupos de produtores já aderiram à proposta de formar um agrupamento e foram organizados em Changara (100 produtores alistados) e em Marara (37 produtores alistados)

Em 01/12/2017 durante a presente missão, foi acordada a criação de um grupo no distrito Moatize, povoado Catipo.

Com a representação de grupos desses 3 Districtos, é possível agora avançar na organização do agrupamento e na sua formalização da sua estrutura. Cabe lembrar que outros produtores poderão aderir posteriormente no agrupamento da Indicação Geográfica, desde que estejam localizados na região delimitada, e que respeitem o caderno de especificações de boas praticas de produção e comercialização.

Para a **formalização do agrupamento**, deve-se definir a composição e organizar o regulamento. Para motivos práticos de operacionalidade da organização, aconselha-se, como em muitos outros Agrupamentos IG no mundo, criar vários colégios:

- Colégio “produtores”
 - 1.Grupo Changara
 - 2.Grupo Marara
 - 3.Grupo Moatize (Catipo)
- Colégio “comerciantes, processadores e distribuidores” = 1 grupo

Geralmente nas organizações IG, para garantir boas praticas de manejo eficiente, as decisões são tomadas por maioria dentro de cada Colégio, e por unanimidade entre os Colégios. Aconselha-se adotar aqui também essa regra, que favorece a negociação e o fechamento de acordos de interesse mutuo.

O Colégio “comerciantes, processadores e distribuidores” teria menos membros, pois o abatedouro “Carnes do Zambeze” foi fechado no segundo semestre de 2017, pelo menos em forma temporária, por motivos sanitários. Ainda não tem data para reabrir. Canelfood é portanto no momento em Tete o único ator do setor formal de abate e transformação de carne caprina.

E importante que outros membros possam integrar esse Colégio:

- O setor de hotéis e restaurantes deveria ter representantes neste Colégio: por exemplo o Restaurante Sete Estrelas em Canongola quem hospedou o teste de degustação, e/ou o restaurante Mario's, e/ou o hotel Park Inn de Moatize cujo Chefe executivo participou no evento de 6/12/2017.
- Provavelmente seja difícil para os negociantes do mercado de animais vivos de Canongola, quem não recorrem à traçabilidade; mas a porta poderia ficar aberta para eles.
- Talhos poderiam ser entrevistados a respeito.

Um grupo directivo deveria então ser escolhido com representação dos diferentes Colégios e das diferentes bases geográficas (districtos) do Agrupamento.

Depois da formalização do Agrupamento Cabrito de Tete, poderia ser útil identificar um Grupo assessor. A iniciativa já conta com apoio de IPI, DIC, DPA.SA, e outras entidades como Turismo, districtos, entre outros, poderiam brindar um apoio valioso.

➤ **Ação 2: Estabelecer uma nova proposta de Caderno de especificações “Cabrito de Tete”**

Tendo clara a estrutura organizativa do “Agrupamento Cabrito de Tete”, assim como os pontos-clave (clima, vegetação forrageira e práticas productivas locais) que resultam numa diferença do cabrito de Tete demonstrada pelo Teste triangular de degustação, a próxima ação é a revisão do Caderno de especificações. Essa revisão deve ser feita de forma concertada com os diferentes partes.

21. Primeiro serão organizadas reuniões separadas com cada grupo :

1. Colégio “produtores”, grupo Changara
2. Colégio “produtores”, grupo Marara
3. Colégio “produtores”, grupo Moatize (Catipo)
4. Colégio “comerciantes processadores e distribuidores”

Nessas reuniões serão revisados, passo a passo, cada item do **caderno de especificações, para recolher as opiniões do grupo**. Conforme a Lei de Propriedade Industrial de Moçambique e o Decreto nº47/2015 (Art. 169, §2), este caderno deve conter :

- a) *O nome do produto*
- b) *A descrição do produto, incluindo as principais características físicas, químicas, microbiológicas ou organolépticas do produto;*
- c) *A delimitação da área geográfica;*
- d) *Os elementos que provam que o produto é originário da área geográfica delimitada;*
- e) *A descrição do método de obtenção do produto e, se necessário, os métodos locais, leais e constantes, bem como os elementos referentes ao seu acondicionamento (....).*

Para as reuniões com os grupos de criadores, será importante :

- 1) Explicar o que é uma IG , o que é um Caderno de especificações (incluído, definir qual é a melhor tradução para “IG” e “Caderno de especificações” em cinyungwé)
- 2) Abordar cada ponto na ordem, obter a opinião e proposta do grupo, e anotar la. Deve ser lembrado que uma regra só vale a pena ser adoptada se é possível controla-lo.

A tabela a seguir traz os principais pontos do Caderno de especificações do Cabrito de Tete, com o conteúdo proposto pelo relatório inicial de Anastasio (2012), e a proposta modificada IPI (2017) decorrente do presente projecto.

As modificações propostas na coluna “IPI (2017)” decorrem de uma vontade de simplificar o Caderno de especificações e tornar mais aplicável e mais controlável na pratica. As regras que decorrem da legislação em vigor não são repetidas no Caderno de especificações, pois já aplicam-se de fato a todos os produtos.

Em alguns casos a coluna IPI contem mais de uma opção, quando diferentes possibilidades seguem abertas.

Depois vem uma coluna vazia para indicar a opinião ou a proposta do grupo; e finalmente uma ultima coluna para anotar as formas de controle apropriadas.

Tema	Anastasio (2012)	IPi (2017)	Grupo	Forma de Controle
Localização - área de produção - área de abate	região Sul da Província de Tete (distritos de Tete, Moatize, Chiúta, Changara, Cahora Bassa e Mágoe) região Sul da Província de Tete ou fora se respeitar regras	região Sul da Província de Tete (vide mapa Relatório 1: mesma área mas os nomes de distrito mudaram) região Sul da Província de Tete		Registo de compras do(s) abatedouro(s)
Registo e rastreabilidade dos animais	Identificação das explorações alistadas Identificação individual dos animais com brinco e caderneta individual actualizada.	Identificação das explorações alistadas, com número de cabras adultas. Caderneta de nascimento (1 por rebanho)		Agrupamento: Devera atualizar lista anual das explorações alistadas, com seu efectivo caprino
Raça	Raça Local Landim	Raça Local Landim		
Tipo de animal	Carne de Cabrito – carcaças ou peças provenientes de animais abatidos com um peso até 10 Kgs. Carne de Animais Jovens – carcaça ou peças provenientes de animais abatidos com um peso a partir de 10 Kgs e não deve ultrapassar os 20 kgs. Carne de Animais Velhos - carcaça ou peças provenientes de animais abatidos com um peso acima de 20 Kgs	Unicamente carne de Cabrito – carcaças ou peças provenientes de animais abatidos com um peso até 10 Kgs. Ausência de defeitos nas visitas de controle no abatedouro		Peso carcaça (registo abatedouro) Registo abatedouro
Alimentação	MATÉRIAS-PRIMAS PARA ALIMENTAÇÃO ANIMAL ADMITIDAS: <ul style="list-style-type: none"> •Pastos naturais espontâneos •Sub-produtos agrícolas (palha, restolho) •Folhas e Frutos de embondeiro e de Massaniquera NOTA: SÃO INTERDITOS TODOS OS PRODUTOS E SUB-PRODUTOS NÃO INDICADOS	Os animais devem ser alimentados com pastos naturais com presença de embondeiro, massaniquera, canhão (lista para completar). Podem ser suplementados durante a época seca por sais minerais, feno, restolhos, farelo. Não uso de substâncias interditas (hormônios) Antibióticos: para definir		Relatório de visita inicial feita na exploração pelo Presidente do grupo local de criadores Deve ser efectuado um controlo rigoroso sobre o uso de substâncias interditas, quer aplicadas directamente aos animais, quer ministradas

	<p>Não uso de substâncias interditas (hormônios)</p> <p>É também interdito o uso de concentrados para alimentação dos animais.</p> <p>Suplementação por sais minerais durante a época seca: admitido caso se mostre necessário.</p>	<p>Uso de alimentos comprados externos à área:</p> <p>uso de concentrados: interdito</p> <p>uso de melaça: interdita</p>		através da respectiva alimentação, tendo em conta a legislação em vigor.
Manejo	<p>Saneamento</p> <p>Os efectivos dos produtores têm que estar saneados pelos Serviços de Pecuária da zona da exploração ou, na inexistência destes, pelos Delegados de Pecuária dos SDAEs.</p> <p>Os animais doentes só podem ser tratados pelo Médico Veterinário assistente da exploração. Este deverá relatar o ocorrido, bem como a terapêutica prescrita no Livro de Registo de Medicamentos</p>	<p>Cada exploração alistada deve receber 1 visita anual do delegado agropecuario distrital</p> <p>Os animais doentes não podem ser vendidos antes do prazo indicado quando recebendo farmacêuticos</p>		
Compra e abate	<p>O transporte dos animais vivos só pode ser efectuado em meios de transporte adequados, respeitando a legislação em vigor e as regras do bem-estar animal.</p> <p>b) Abate exclusivamente efectuado em matadouros autorizados, na presença do OPC ou de um seu agente. Os brincos são retirados das carcaças e efectuada a respectiva descarga em impresso próprio; O abate dos animais medicados só poder ser efectuado após ter sido respeitado o intervalo de segurança adequado à eliminação dos resíduos dos fármacos prescritos, de acordo com o relatório do Médico Veterinário</p>	<p>a) Identificação de cada animal na compra. Se não tem brinco individual: assinatura do criador alistado.</p> <p>b) Transporte dos animais vivos só pode ser efectuado em meios de transporte adequados, respeitando a legislação em vigor (regras do bem-estar animal).</p> <p>c) Abate exclusivamente efectuado em matadouros autorizados, na presença do OPC ou de um seu agente. Cada carcaça é identificada em caderno / impresso próprio com lote, lugar de origem.</p>		<p>Documentos na recepção dos animais:</p> <p>- Ficha de transporte constando nome do criador, e detalhes da compra</p>

	constante do Livro de Registo de Medicamentos.	Os animais “cabrito de Tete” são reunidos em lote e abatidos antes dos outros.		
Processamento	<p>a) As carcaças são imediatamente identificadas. É possível, portanto fazer a ligação entre este número de identificação e o brinco identificador de cada caprino;</p> <p>b) O número de cada carcaça é registado à chegada à unidade de preparação, devidamente autorizada e sujeita a controlo do OPC.</p> <p>c) Maturação A maturação das carcaças, a 1º C – 2º C dura pelo menos 3 dias, (óptimo 7 dias), desde a data de abate até à venda ao consumidor.</p> <p>d) Congelação Está interdita a congelação de carcaças, sendo permitida a congelação rápida e na região de origem, de peças embaladas, de picados e de preparados, devidamente rotulados.</p> <p>e) Higiene e Sanidade As normas higio-sanitárias vigentes devem ser obrigatoriamente respeitadas, conforme a legislação em vigor. As carcaças devem ser sujeitas a inspeção sanitária por um veterinário ou técnico pecuário autorizado para o efeito</p> <p>f) Desqualificação Não podem beneficiar da denominação de origem as carcaças e os produtos obtidos a partir de carcaças que:</p>	<p>a) Carcaças identificadas na chegada abatedouro (dia, lugar de compra, nome do produtor). É possível, portanto fazer a ligação entre este numero de identificação e cada criador.</p> <p>b) O número de cada carcaça é registado à chegada à unidade de preparação, devidamente autorizada e sujeita a controlo do OPC.</p> <p>c) Maturação das carcaças, a 1º C – 2º C dura pelo menos 3 dias,</p> <p>d) Congelação autorizada</p> <p>f) Desqualificação Não podem beneficiar da IG as carcaças e produtos derivados que:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Não obedeçam a qualquer um dos parâmetros fixados; - Tenham sido prejudicadas durante o processo de abate, sangria, evisceração, refrigeração, desmancha e maturação; - Tenham sido obtidas a partir de animais cuja origem ou condições de alimentação, maneo, transporte, entre outras, não cumpram alguma das 		<p>Autocontrolo: registo do abatedouro.</p> <p>Controle externo: Sistema de Inspeção (Ministério), ou Certificação (privado): a ser definido</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Não obedecem a qualquer um dos parâmetros fixados; - Tenham sido prejudicadas durante o processo de abate, sangria, evisceração, refrigeração, desmancha e maturação; - Tenham sido obtidas a partir de animais cuja origem ou condições de alimentação, manejo, transporte, entre outras, não cumpram alguma das condições previstas neste regulamento. 	condições previstas neste regulamento.		
Características do produto	<p>b) Gordura das carcaças, de acordo com as Normas de Classificação</p> <p>Deve ser firme, não exsudativa e de coloração variável de branco a amarelo.</p> <p>c) Cor da carne</p> <p>Pode variar entre o vermelho claro e o vermelho escuro.</p>	<p>Para definir: lista dos defeitos que determinam exclusão</p> <p>Para definir: Critérios específicos do Cabrito de Tete:</p> <ul style="list-style-type: none"> - cor clara - nível de gordura 		Verificar a controlabilidade de estes critérios
Rotulagem e apresentação comercial	<p>a) As hemi-carcaças e quartos de carcaça são devidamente identificados, sendo possível, portanto, rastrear cada peça até ao animal que lhe deu origem e à exploração onde foi criado e/ou onde nasceu.</p> <p>b) As peças e os fatiados: apenas em instalações autorizadas. Em cada unidade de venda, contendo quer fatias quer pedaços, é posta uma marca de certificação numerada. É possível rastrear cada peça até ao animal que lhe deu origem</p>	<p>As hemi-carcaças e quartos de carcaça são devidamente identificados, sendo possível, portanto, rastrear cada peça até à exploração onde foi criado.</p> <p>Em cada embalagem para a venda, além da rotulagem obrigatória, é posta uma identificação numerada para rastreabilidade e um selo de indicação geográfica.</p>		

22. Depois de obter a opinião e possíveis sugestões dos 4 grupos sobre a revisão do Caderno de Especificações, os **resultados serão analisados conjuntamente** pela equipa técnica do projecto (incluindo o consultor). Caso necessário, serão realizados **ajustes** para compatibilizar as diferentes posições numa **proposta final do Caderno de Especificações**.

23. Esse processo de revisão do Caderno de Especificações culminara com um **Talher conjunto do “Agrupamento cabrito de Tete”**, reunindo representantes dos 2 Colégios (“produtores”; “comerciantes, processadores e distribuidores”) e dos diferentes grupos (Districtos), para discussão final e aprovação do documento.

Este talher conjunto para aprovação do Caderno de especificações poderia acontecer antes ou durante a terceira (e ultima) missão internacional, a realizar-se em Abril ou Maio de 2018.

--oOo--

REFERÊNCIAS

- Atanasio A., 2012. Caderno de especificações de cabrito e de carne de cabrito de Tete. UNCTAD, Maputo. 35 p.
- British ISO Society, 2005. Sensory analysis – Methodology – Triangle test. British Standard ISO 4120: 2004, 22p.
- Chatibi S., Sorba J-M., 2013. Quels sens donner à la dégustation des produits de terroir ? Le cas du chevreau de l'arganier : enseignements et perspectives. [What meaning can be given to the tasting of local products? The goat kid of the arganary in southern Morocco : Lessons and Prospects]. 2ème Congres Mondial de l'Arganier, Agadir, Maroc, 2013 12 09-2013 12 11.
- Republica de Moçambique, 2015. Código da Propriedade Industrial. Decreto nº47/2015. Boletim da Republica, 31 de dezembro de 2015. I Serie, Nº104, 794: 262-390.
- Sautier D. 2017. O Cabrito de Tete. Fase 1 - Cadeia produtiva e Tipicidade. Relatório da missão de Junho de 2017. Projecto de Apoio ao Registo de uma Indicação Geográfica Piloto em Moçambique, 34 p. + anexos
- Webb E.C, Casey N.H., Simela L., 2005. Goat meat quality. Small Ruminant Research, 60: 153-166.

ANEXOS

Anexo 1. Programa detalhado da missão

Anexo 2 – Teste de degustação do Cabrito de Tete

Anexo 1 - Programa detalhado da missão

Dia	Local	Actividades
3ª 28/11/2017		Viagem Montpellier – Paris – Londres - Johannesburgo
4ª 29/11/2017	Tete	Viagem Johannesburg – Tete Encontro com o Diretor Geral do IPI, Dr. Jose Meque, e a equipa IPI e DIC Tete (Dr. Machado)
5ª 30/11/2017	Tete	Preparação do teste de degustação.
6ª 01/12/2017	Angonia Moatize	06:00 Viagem a Angonia. Visita SDAE e talho municipal. Visita de um produtor e compra de um animal de Angonia para o teste de degustação 14:00 Reunião com criadores de cabras do Distrito Moatize, povoado Catipo: 26 participantes
S. 02/12/2017	Tete	Visita a talhos e pontos de venda
D. 03/12/2017	Tete	Informe e metodologia do teste
2ª.04/12/2017	Tete	Reunião com a equipa
3ª.05/12/2017	Changara Guro Tete	Visita ao Distrito de Guro (Provincia de Manica). Leitura de paisagem e observação dos limites da região semiárida depois do Rio Luenha Preparação do local do teste no Restaurante Sete Estrelas
4ª.06/12/2017	Tete	Teste de degustação de carne de cabrito: cabrito de Marara vs. Cabrito de Angonia Organização de duas Mesas para intercambio entre actores da cadeia productiva sobre as características de um bom cabrito Lançamento da proposta de agrupamento “Cabrito de Tete”.
5ª.07/12/2017	Tete Maputo	Debriefing dos resultados do teste triangular Resultados das mesas-conversatórios sobre qualidade de cabritos Preparação das etapas seguintes: formação do agrupamento e discussão do conteúdo do Caderno de especificações Visita do restaurante Park Inn (Moatize) Viagem Tete-Maputo
6ª 08/12/2017	Maputo	Visita ao Mercado central e entrevistas com Talhos Viagem Maputo – Johannesburgo e Johannesburg-Paris
S.09/12/2017		Chegada em Paris. Viagem Paris-Montpellier

Anexo 2 – Teste de degustação do Cabrito de Tete

Anexo 2.1. Boleta de resposta (Teste individual)

**Anexo 2.2 Roteiro de conversatório sobre qualidade de carne de cabrito
(Mesas colectivas para partilhar experiências)**

Anexo 2.3 Lista de participantes

Anexo 2.1 : TESTE DE DEGUSTACAO DE CARNE DE CABRITO

Boleta de participação individual

Assessor N° _____ Nome e Apellido : _____

Cidade / Povoador: _____

Prove cada amostra, começando pela esquerda e terminando pela direita.

Duas amostras são idênticas. Uma é diferente. **Escreva o numero da amostra que é diferente.**

Se você não está seguro, anote a sua melhor estimativa.

A amostra que é diferente das 2 outras é : _____

Porque é diferente ?

A diferença se deve :

ao aroma: Sim ☐ Não ☐

à textura: Sim ☐ Não ☐

ao sabor: Sim ☐ Não ☐

Quais são os “defeitos” da amostra diferente ?

Quais são as “qualidades” da amostra diferente ?

Anexo 2.2 Roteiro para os moderadores

- Mesas de intercambio de experiências sobre qualidade de cabrito

Pergunta geral para a mesa: Como os criadores, comerciantes, processadores, consumidores de carne de cabrito, descrevemos as qualidades e os defeitos do cabrito de Tete ?

- **O que é, para você, o “cabrito de Tete” ideal ?** Como o define ?
(expressão livre de cada participante)

- **Como você descreve a qualidade da carne de cabrito ?**

Utilizando os 5 sentidos :	OLHO	:	visão
	NARIZ	:	olfato
	OUVIDO	:	ouvido
	BOCA	:	sabor, paladar
	Dentes, Mao	:	tato

- **NARIZ (olfato):** A “carne de cabrito ideal”, que cheiro tem ? cheiro de que ?
Quais são os defeitos , que devem ser evitados ?
Quais são os cheiros que se espera ?
Como pode-se descrever o cabrito de Tete, comparado com outros cabritos ?
- **MOLE / RIJO** (textura, consistência): Como fica a textura do “cabrito ideal” ?
Quais são os defeitos para evitar ?
Quais é a textura que se espera ?
Como pode-se descrever o cabrito de Tete, comparado com outros cabritos ?
- **BOCA** (Sabor, Paladar) : Descreva o sabor na boca do “cabrito ideal” (em caril)
Quais são os defeitos , o que se deve evitar ?
Quais é o sabor que se espera ?
Como pode-se descrever o cabrito de Tete, comparado com outros cabritos ?

Anexo 2.3- LISTA DE PRESENÇA - Teste de degustação do 6/12/2017



INSTITUTO DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL

TESTE DE DEGUSTAÇÃO DE CARNE DE CABRITO

Data: 06 de Dezembro de 2017-12-04

Local: Restaurante 7 Estrelas

LISTA DE PRESENCAS

	NOME DO PARTICIPANTE	PROVENIÊNCIA	PROFISSÃO/Ocupação	CONTACTO
23	Elis Florindo Queiroz	SIAE Ubadé	Técnico de Mercado	846252948
10	Arnaldo Fátio Sauti	SME-Changma	Técnico Leitaria	846116556
8	Abel Gino' Maia	Changma - Sede	Enviador	865142106
6	Andréia Gino	Changma	Enviador	864725098
4	Elis. Duessense Domingos	Changma	Enviador	
22	Franque Arnaldo Pires Silva	SIAE - Nodize	Técnico Indústria Alimentar	842221205



INSTITUTO DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL

TESTE DE DEGUSTAÇÃO DE CARNE DE CABRITO

Data: 06 de Dezembro de 2017-12-04

Local: Restaurante 7 Estrelas

LISTA DE PRESENCAS

	NOME DO PARTICIPANTE	PROVENIÊNCIA	PROFISSÃO/Ocupação	CONTACTO
5	IZANE THENESSE	MARXERA	Criador	84855094
9	Arnaldo Passos	MARXERA	Criador	843840514
7	José machista	MARXERA	Criador	—
	Rui Dias Mortal	MARXERA	Técnico	842063827
3	Bernardino João MAMBOA	SOXE - MAGANA	Director	842956834
14	Paulo Benedito Filipe	SOXE - Changam	Director	844251677

[illegible]